

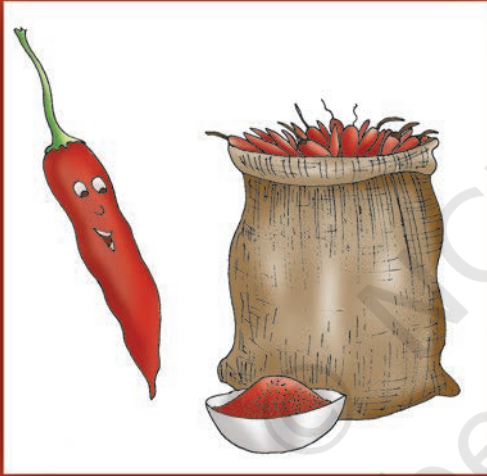


## باب 25

### مزے دار پہیلیاں



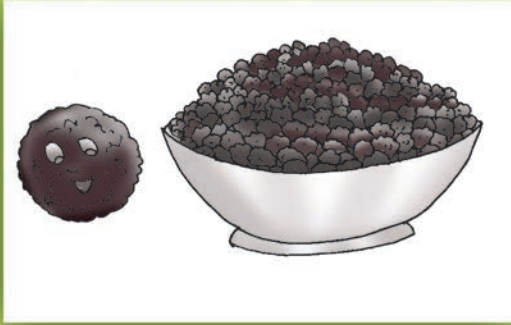
4410CH25



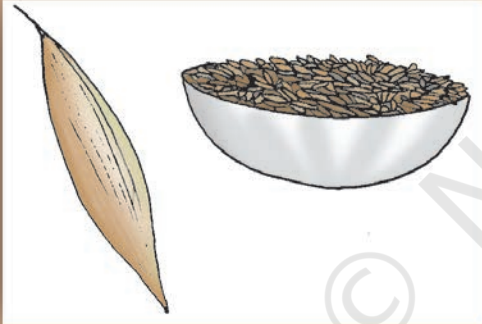
کوئی جاتی، پیسی جاتی،  
کھانا تیکھا خوب بناتی  
کھانے میں جوز یادہ ڈل جاتی،  
تو پھر منہ سے نکلتی سی سی۔۔۔  
آنکھ ناک سے نکلے پانی!  
یاد دلادوں، سب کو نانی  
سوچو، سوچو، کون ہوں میں؟  
جلدی بولو، کون ہوں میں؟



کوئی جاتی، پیسی جاتی۔  
کھانے میں پیلا رنگ لاتی،  
تیل میں مجھے ملا کر دادی،  
چوٹ لگے تو جھٹ سے لگاتی،  
سب کی چوٹ کو ٹھیک کراتی  
اس لیے میں سب کو بھاتی!  
سوچو، سوچو، کون ہوں میں؟  
جلدی بولو، کون ہوں میں؟



کالی کالی موتی جیسی،  
چھوٹی سی لیکن گول ہوں۔  
باریک پسی یا کھر دری،  
میں تیکھے ذائقے دار ہوں  
بیٹھے اور نمکین دونوں میں،  
میں ڈالی جاتی ہوں،  
سوچو، سوچو، کون ہوں میں؟  
جلدی بولو، کون ہوں میں؟



میں پتلا سا، لیکن چھوٹا ہوں۔  
بھورا بھی ہوں، اور کالا بھی ہوں۔  
گرم گھی اور تیل میں،  
میں خوشبو پھیلاتا ہوں،  
دہی اور جل زیرے میں۔  
بھون کر ڈالا جاتا ہوں۔  
سوچو، سوچو، کون ہوں میں؟  
جلدی بولو، کون ہوں میں؟



ہرے رنگ کی زیرے جیسی،  
ٹھیک ہاضمہ رکھتی،  
کھانے کے بعد مجھے کھاتے،  
میں منہ کا ذائقہ بدلتی  
سوچو، سوچو، کون ہوں میں؟  
جلدی بولو، کون ہوں میں؟



کیل جیسی دکھتی ہوں،  
لیکن میں ایک کلی ہوں  
چاکلیٹی بھورے رنگ کی،  
لیکن تیز خوشبو والی ہوں۔  
جب درد دانت میں ہوتا ہے،  
تو مجھے دانت میں رکھتے ہیں  
سوچو، سوچو، کون ہوں میں؟  
جلدی بولو، کون ہوں میں؟

کوئی دو مسالوں کے لیے پہیلیاں بناؤ اور اپنی کلاس میں پوچھو۔ دونوں مسالوں کی تصویریں اپنی کاپی میں بناؤ اور ان کے نام بھی لکھو۔  
معلوم کرو۔ کون سے مسالے تمہارے گھر میں کھانا پکانے کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں۔ ایک فہرست مرتب کرو اور اپنے دوست کی فہرست پر بھی نظر ڈالو۔

---

---

---

---

---

---

جب تمہارے نانا، نانی / دادا، دادی جوان تھے تو ان کے باورچی خانوں میں کون سے مسالے استعمال کیے جاتے تھے؟ ان سے معلوم کرو اور یہاں لکھو۔

---

ایک ایسے مسالے کا نام لکھو جس کو میٹھی اور نمکین دونوں چیزوں میں استعمال کیا جاتا ہے۔

---

معلوم کرو کہ کھانے کو کھٹا بنانے کے لیے اس میں کیا ڈالا جاتا ہے۔

---

میں کٹن ہوں۔ میں کیرل میں رہتا ہوں۔ میرے گھر کے پچھواڑے مسالوں کا ایک باغ ہے۔ وہاں تیز پتے کے پودے، چھوٹی اور بڑی الائچی اور کالی مرچیں اگتی ہیں۔

معلوم کرو کیا تمہارے علاقے میں مسالے اگتے ہیں؟ ان کے نام یہاں لکھو۔

کچھ ثابت مسالے اپنی کلاس میں لاؤ۔ ان کے نام ٹیبل میں لکھو۔ اپنی آنکھیں بند کرو اور ہر مسالے کو سونگھ کر اور چھو کر پہچانو۔ جن کو تم پہچان لیتے ہو اس کے سامنے (✓) کا نشان لگاؤ۔ اگر تم کسی کو نہ پہچان سکو تو (×) کا نشان لگاؤ۔

نمبر	خوشبو	چھو کر	مسالے کا نام
1			
2			
3			
4			
5			

چلو کوشش کرتے ہیں مسالہ دار آلو چاٹ بنانے کی!

اس کے لیے تمہیں چاہیے۔

ابلے ہوئے آلو اتنے کہ پورے کلاس کے لیے کافی ہوں

نمک، لال مرچ پسپی ہوئی، آم چوریا نیبو، یہ سبھی ذائقے کے مطابق

برائے استاد: گرم مسالہ: پسے ہوئے مختلف مسالوں مثلاً، چھوٹی بڑی الائچی، لونگ، زیرہ، دارچینی، تیز پات وغیرہ کا آمیزہ۔

☺ بھنا ہوا زیرہ کالانمک اور گرم مسالے

☺ تازہ ہرا دھنیا (پتی)

ابلے ہوئے آلوؤں کو چھیل لیں اور اس کو چھوٹے

چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ اب اس میں نمک،

لال مرچ پسپی ہوئی، آمچور یا نیبو کا عرق حسب ذائقہ

ملاؤ۔ اپنی چاٹ کو اور مزیدار بنانے کے لیے اس میں بھنا

ہوا زیرہ، کالانمک اور دھنیا پاؤڈر ملاؤ۔ آخر میں ایک چٹکی گرم

مسالہ بھی ملایا جاسکتا ہے۔ آلوؤں کو اچھی طرح سے ملا لیں۔

کٹے ہوئے ہرے دھنیے کی پیتیاں اوپر سے چھڑک دیں۔ واہ! آپ

کی مسالہ دار چاٹ کھانے کے لیے تیار ہے۔

☺ کیا تمہیں آلو کی چاٹ کھا کر لطف آیا؟

☺ ذرا سوچو اگر مسالے نہ ہوتے تو آلو کی چاٹ کا کیسا مزہ ہوتا؟

☺ کوشش کرو اور کسی اور طرح کی چاٹ بناؤ۔ اپنے کلاس کے تمام دوستوں کے ساتھ اس کا لطف اٹھاؤ۔

☺ بغیر مسالوں کی اور تیز مسالوں والی چیزیں تمہاری زبان پر کیسی محسوس ہوتی ہیں؟

